

**PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - I STOPIEŃ”
18.05.2026 – 12.06.2026 R.**

| Tydzień I : 18.05.-23.05.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
|---------------------------------|--------|-------------------------------------|---------------------------|--|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
| | 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
| | 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
| | 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
| | 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
| | 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | - |
| | 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | - |
| | 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | - |
| | 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | - | Technika w prod. cukier. | - |
| Tydzień II : 25.05.-29.05.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Sobota 23.05.2026 |
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Czwartek i piątek - zajęć NIE ma. | Technologie prod. cukier. |
| | 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | Technologie prod. cukier. |
| | 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | Technologie prod. cukier. |
| | 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | Technologie prod. cukier. |
| | 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | Technologie prod. cukier. |
| | 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | Technologie prod. cukier. |
| | 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | - |
| | 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | - |
| | 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | - |
| Tydzień III : 01.06.-05.06.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | | Czwartek |
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | - | ŚWIĘTO | Technika w prod. cukier. |
| | 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | Technika w prod. cukier. |
| | 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | Technika w prod. cukier. |
| | 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | Technika w prod. cukier. |
| | 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | | Technika w prod. cukier. |
| | 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | Technika w prod. cukier. |
| | 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | Technika w prod. cukier. |
| | 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | - |
| | 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | | - |
| Tydzień IV : 08.06.-12.06.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | | Czwartek |
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Technika w prod. cukier. | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ Technika | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
| | 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Technika w prod. cukier. | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ Technika | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
| | 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Technika w prod. cukier. | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ Technika | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | Technika w prod. cukier. |
| | 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologie prod. cukier. | 16 ³⁵ - 17 ²⁰ Technika | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | - |
| | 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | 17 ²⁵ - 18 ¹⁰ Technika | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | - |
| | 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | - | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier. | - |
| | 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | Technologie prod. cukier. | - | Technologie prod. cukier. | - | - |
| | 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | Technologie prod. cukier. | - | Technologie prod. cukier. | - | - |
| | 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | - | - | - | - | - |

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

**23.05.2026 „PRACUJĄCA SOBOTA” – realizowane będą zajęcia z piątku 29.05.2026
W dniach 28.05.2026 (czwartek) i 29.05.2026 (piątek) zajęć NIE ma.**

W piątek (III tydzień) nie ma przerwy obiadowej - lekcja 7 kończy się o godzinie 14.15

| | | | |
|------------------------------------|----|---------|-----------------------------------|
| Technologia produkcji cukierniczej | 46 | godzin | mgr inż. Elżbieta Kobylarz |
| Technika w produkcji cukierniczej | 44 | godziny | mgr Adam Stefański |
| Technika w produkcji cukierniczej | 20 | godzin | |
| Technologia produkcji cukierniczej | 26 | godzin | mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny |
| Wychowawca kursu | - | - | |

Razem: 136 godzin